

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Ketatnya persaingan di dunia industri menuntut perusahaan manufaktur untuk memiliki keunggulan yang kompetitif agar dapat bersaing di pasaran. Suatu produk dikatakan kompetitif apabila memiliki kualitas, manfaat, harga yang terjangkau, ketepatan waktu pengiriman dan selalu mengutamakan kebutuhan juga kepuasan pada konsumen. Dalam meningkatkan itu semua, perlu adanya upaya yang signifikan seperti pengelolaan sumber daya yang baik dan meminimalkan pemborosan (*waste*). Pemborosan (*waste*) adalah segala aktivitas yang tidak memberikan nilai tambah sepanjang aliran proses merubah input menjadi output. Dalam hal ini metode *Lean Manufacturing* dapat membantu perusahaan mengatasi permasalahan yang ada pada proses produksi keju Mozzarella, selain itu metode ini juga dapat membantu perusahaan untuk meningkatkan kualitas dan profit perusahaan.

CV. Narendra Food Company merupakan perusahaan yang memproduksi Keju mozzarella yaitu keju lunak yang tidak sepenuhnya matang atau disebut keju segar. Karakteristik keju mozzarella adalah elastis, berserat, dan lunak. Keju mozzarella mengandung 19,4% protein, 21,6% lemak, dan 2,20% karbohidrat. Perusahaan ini bersifat *make to stock*, dimana produk yang telah diproduksi untuk konsumen akan diambil dari persediaan di gudang. Namun dalam pelaksanaannya proses produksi tidak selalu lancar dan sesuai dengan harapan, karena masih tingginya *waste* yang ditandai dengan masih tingginya waktu menunggu pada tiap proses produksi. Permasalahan yang sering terjadi pada perusahaan ini adalah cacat atau *defect* pada produk keju yang gagal diproduksi karena faktor bahan baku yang kurang baik. Kemudian banyaknya limbah *whey* yang dihasilkan pada pengolahan susu. Selain itu banyaknya air yang digunakan untuk melakukan perawatan alat dan mesin agar tetap steril yang dilakukan setiap hari dan dalam jumlah yang besar. Hal tersebut menyebabkan kerugian baik waktu maupun biaya,

sehingga perlu dilakukan penelitian terhadap faktor-faktor yang menyebabkan Pemborosan dalam proses produksi perusahaan untuk mengurangi tingkat kecacatan yang ada.

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi oleh CV. Narendra Food Company maka perusahaan membutuhkan penyelesaian untuk mengurangi pemborosan yang terjadi pada produksi. Dalam hal ini metode *Lean Manufacturing* dapat membantu perusahaan mengatasi permasalahan yang ada, karena *Lean* dapat didefinisikan sebagai suatu pendekatan sistematis untuk mengidentifikasi dan menghilangkan pemborosan, atau aktivitas yang tidak bernilai tambah melalui peningkatan terus menerus dengan cara mengidentifikasi *waste* dominan pada suatu proses produksi dan menganalisa faktor yang menyebabkan hal itu terjadi. Setelah mengidentifikasi kemungkinan penyebab masalah, dilanjutkan dengan usulan perbaikan menggunakan metode FMEA (*Failure Mode and Effect Analysis*). dengan memberikan ratio penilaian dalam setiap kecacatan untuk mengevaluasi tingkat perbaikan yang harus didahulukan (Tsany, Santoso, & Ikasari, 2017). Dengan melihat tujuh pemborosan (*Waste*) Menggunakan metode *Seven Value Stream Mapping Tools* (VALSAT). Metode ini digunakan sebagai alat bantu untuk memetakan secara detail aliran nilai yang berfokus pada *Value Adding Process*. *Detailed Mapping* ini kemudian dapat digunakan untuk menemukan penyebab *waste* yang terjadi.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, maka rumusan masalah yang diangkat yaitu “Bagaimana upaya Minimasi *Waste* Pada Proses Produksi Keju Mozarella Dengan Pendekatan *Lean Manufacturing*?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah dipaparkan di atas, maka tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Menentukan prioritas *waste* pada produksi keju Mozarella dengan menggunakan metode *Borda Count Method*
2. Menentukan metode yang akan digunakan untuk mengatasi permasalahan dengan menggunakan *Value Stream Mapping Analysis Tools (VALSAT)*
3. Menganalisa potensi yang teridentifikasi faktor penyebab terjadinya *waste* dengan menggunakan metode *Failure Mode and Effect Analysis (FMEA)*
4. Memberikan usulan perbaikan untuk mengurangi *waste* pada proses produksi.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Dari tujuan yang diuraikan oleh peneliti, manfaat kedepan yang akan diperoleh dari penelitian ini untuk perusahaan adalah:

1. Perusahaan dapat mengetahui pemborosan atau *waste* terbesar yang terjadi pada proses produksi keju mozarella.
2. Sebagai masukan perusahaan dalam melakukan rencana perbaikan proses produksi keju mozarella sehingga akan meningkatkan produktivitas.
3. Perusahaan dapat menurunkan pemborosan berdasarkan dari hasil analisa dan perhitungan yang sudah dilakukan.

#### **1.5 Batasan Masalah dan Asumsi**

Batasan-batasan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Penelitian yang dilakukan tidak dibahas mengenai perubahan biaya yang akan terjadi tetapi hanya pada proses teknis dan produksi
2. Penelitian yang dilakukan hanya berupa rekomendasi perbaikan atau usulan perbaikan tanpa melakukan implementasi atau penerapan.
3. Penelitian hanya dilakukan pada proses produksi keju mozarella di CV. Narendra Food Company.

